

QUE FAIRE AVEC...

... 1 botte d'Oseille ?



Pain de courgette (4 personnes)

- ✿ Couper **1 kg de courgettes** en fines lamelles (pelées ou non, ou en partie), et les faire revenir avec **un oignon** et **une gousse d'ail émincé** dans de l'**huile d'olive**. Elles doivent être presque cuites, encore croquantes. Les égoutter dans une passoire.
- ✿ Préparer un liant : mélanger **3 œufs**, **15 cl de crème fraîche**, **une grosse pincée de noix de muscade** et **50 g de chapelure** (ou 5 biscottes écrasées). Saler et poivrer.
- ✿ Laver et effeuiller **200 g d'oseille**. Faire fondre **80 g de beurre** dans une poêle, y faire cuire l'oseille pendant 5 min jusqu'à ce qu'elle soit bien ramollie.
- ✿ Dans un moule à cake, disposer une couche de courgette (facultatif : avec de la menthe fraîche coupée en fine lanières), puis une couche d'oseille, et ainsi de suite (faire 3 à 5 couches).
- ✿ Cuire au bain marie pendant 30 à 40 min dans un four à 130°C. Retirer le plat lorsque le dessus commence à brunir. Laisser refroidir hors du four, puis démouler.
- ✿ Servir froid, avec une sauce à base de yaourt (ou fromage blanc), huile, vinaigre (et/ou citron), herbes aromatiques fraîches (thym, persil, cerfeuil, fines herbes,...)

* * *